

COTÉ CHASSE

Entrée

- Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois 23.-
Velouté de butternuts aux châtaignes, huile parfumée à la truffe blanche 14.-

Plat

- Civet de sanglier "Grand Mère" poire au vin, marrons et knöpflis 35.-
Pavé de cerf sauce poivrade, garniture chasse et knöpflis 38.-
Selle de chevreuil rôti et garniture chasse (pour 2 personnes) 58.-
(par personne)

LA BOURSE MENU CHASSE

Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras
aux champignons des bois

Pavé de cerf sauce poivrade, garniture chasse

Tarte Mont Blanc aux marrons

59.-

MENU DE SAISON

Panacotta à l'Etivaz, chanterelles et son jus de veau

ou

Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre,
gingembre

Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle,
basilic thaï et garniture de saison

ou

L'entrecôte de bœuf,
beurre la Bourse

Soufflé Glacé au Grand Marnier

ou

Tarte Mont Blanc aux marrons

59.-

ENTRÉES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade Verte	6.-	
Salade croquante de la Bourse	8.50	
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50	35.-
Carpaccio de bœuf du pays, fraîcheur de roquette et parmesan	20.-	30.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-	
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-	
Saucisson GRTA au Gamay et salade de pommes de terre	15.-	
Velouté de butternuts aux châtaignes, huile parfumée à la truffe blanche	14.-	
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	13.-	
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	24.-	

CÔTÉ MER

	<i>Assiette</i>	<i>Plat</i>
Filet de poisson selon arrivage à la plancha, sauce vierge	38.-	
Filets de perche du Lac au beurre meunière, frites fraîches et salade*	44.-	
Filets de perche d'autres lacs au beurre meunière, frites fraîches et salade	30.-	
Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati	40.-	
Crevettes sauvages au jus de crustacés, risotto crémeux	39.-	
Moules de Bouchot "Marinière"	19.-	27.-
Moules de Bouchot "Poulette"		29.-

	<i>La Pièce</i>
Huîtres Marrenes d'Oléron N°3	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3	5.-

* Selon arrivage

CÔTÉ TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre la Bourse	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf au couteau assaisonné à la minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				35.-
Tête et langue de veau traditionnel et sa sauce gribiche				35.-
Escalope de veau Viennoise légumes de saison et frites fraîches				41.-
Rognons de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				36.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Longeole genevoise et lentilles GRTA				39.-
Joues de cochon confites au Gamaret et tagliatelles				34.-
Choucroute (<i>lard fumé, jambonneau, palette de porc, saucisse de vienne et saucisson gamay</i>)				38.-

NOS BURGERS

Hamburger classic	25.-
Bacon cheese burger	27.-

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Ravioles de courge et émulsion aux herbes fraîches	25.-
Risotto crémeux aux petits légumes	28.-

CÔTÉ JUNIOR (jusqu'à 10 ans)

Hamburger classic et frites fraîches	
<i>ou</i>	
Filets de perche et frites fraîches	17.-
Boule de Glace au choix	
<i>ou</i>	
Mousse au chocolat	